

T. C. MAARİF VEKÂLETİ TEBLİĞLER DERGİSİ

CİLT: 21

3 ŞUBAT 1958

SAYI: 993

GENELGELER:

Eski Eserler ve Müzeler
Umum Müdürlüğü
Sayı: 621-128

4572

18/1/1958

ÖZET:
Vilâyetlerde Etnoğrafya ve Folk-
lor Komisyonları kurulması h.

VALİLİĞİNE

Vekâletimizin çeşitli görevleri arasında Etnoğrafya ve Folklor mevzularının toplanması da muhim bir yer işgal etmektedir.

Bu maksatla kurulan Ankara Etnoğrafya Müzesinde bu mev-
zuda çok kıymetli eserler toplanmış bulunmaktadır.

Çırdığı ve çeşitli zanaatları içine alacak bir halk Müzesi ve
mahalli halk müzeleri kurmaya çalışırken, tekniğin ilerlemesi
karşısında gittikçe ortadan kalkan ve zamanla değişen eski medeni-
yet yadigarları ve bunlarla ilgili âdet ve ananeler hakkında ihzarî
çalışmalarda bulunulması zarurî görülmüştür.

Etnoğrafya ve Folklorun bütün şubeleri için yurt ölçüsünde
yapılan anketler mahdut neticeyi sağladığından, bu sahada kendi
arzuları ile çalışacak olanların mesailerinden istifade edilmesi düşü-
nülmektedir. Bir deneme mahiyetinde olmak üzere Ankara Etnoğ-
rafya Müzesi tarafından hazırlanmış bulunan Türk yemekleri, Türk
Mutfağı, halk erbise ve kıyafetleri ve zanaatları hakkındaki anketler
bu cümledendir. Halk hayatının ve muhitin incelenmesi ders proğ-
ramlarında da yer aldığından öğretmenlerin, bilhassa resim öğret-
menlerinin ve İlk Öğretim Müfettişlerinin bu konuda çalışacakları,
halk ile teması olan, halk kültürü üzerinde etütler yapan aydınları-
mızın da bu teşebbüsü destekleyecekleri umulmaktadır. Gaye, mü-
nevver kütile ile halk arasında fikir mübadelesini sağlamak, halk
kültürünü gelecek nesillere ve dünyaya tanıtmak bir harekete hız
vermektir. Anket çalışmalarına katılmak üzere himayenizde ve
Maarif Müdürünün Başkanlığında bir (Etnoğrafya ve Folklor Ko-
misyonu)nun kurulmasını ve bu komisyon tarafından ankete göre
toplanacak bilgilerin Ankara Etnoğrafya Müzesi Müdürlüğüne
gönderilmesinin teminini saygılarımla rica ederim.

Maarif Vekili y.
O. F. Verimer

ANKET: I.

Konusu: Türkiye'de insan gıdası hazırlanış tarzları ve Türk
mutfağı.

1 — Türk yemekleri ve Türk mutfağı hakkında Etnoğrafya ba-
kımından pek sathi bilgilere sahibiz. Bu eksikliği telâfi için Türk
halkının gıdasını teşkil eden mahalli yemekler, basit veya mükellif
olmasına bakılmaksızın her Vilâyette Maarif Müdürünün reisliğin-
de daimi Etnoğrafya ve Folklor Komisyonu tarafından incelenecek
ve derlenen malûmat ve malzemenin devamlı olarak Ankara Et-
noğrafya Müzesi Müdürlüğü adresine gönderilecektir.

2 — Piş tarzı, tasnifi kolaylaştırdığından tercih olunmalı ve
imkân nisbetinde kâğıdın yalnız bir yüzü yazılmalıdır. Fişleri der-
leyen, bilgiyi verenin adı ve soyadı, ilin yerlisi olup olmadığı ve
bölgesi işaret edilecektir.

3 — Kış hazırlığı: Ekmek, etlik, tarhana, bulgur, aşı, salça,
kuskus, tatlı ve umumiyetle hayvanî ve nebâtî gıdaların hazırlanış
tarzları etraflıca ve yerli terimler kullanılarak izah edilecektir.

4 — Mevsimlere, bayramlara, merasime iş hayatına, yaşa göre
yemeklerin tertipleri ve çeşitleri açıklanacaktır.

5 — Türk mutfağında ocağı, tandırı, sekisi, rafları ve kap-ka-
cağı göz önünde bulundurularak tanıtılacak, imkân varsa eski de-
virlerden kalma tertipli mutfak, aşhane ve sırahanelerin plân ve
fotoğrafları eklenecektir.

6 — Yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılan mahrukat çeşitleri
belirtilecektir.

7 — Kış hazırlığında cemiyet halinde söylenen şarkılar, türkü-
ler ve yemekle ilgili inanışlara da yer verilirse "folklor" bakımın-
dan değerli bilgilerin sağlanacağı şüphesizdir.

8 — Toplanan bilgiler Etnoğrafya Müzesinde tasnif ve mu-
kayese edildikten sonra özel bir eser halinde ankete iştirak eden-
lerin adları belirtilerek yayınlanacaktır.

9 — Teferruata müteallik hususlarda doğrudan doğruya Etnoğ-
rafya Müzesi Müdürlüğü ile muhabere edilebilir.

ANKET: II.

Giyim ve kıyafet

Bugüne kadar etraflı bir kıyafet tarihi yazılamamıştır. Bu
sahadaki eksikliği gidermek, kıyafet tarihimizin ihtiva ettiği bütün
gerçek ve canlı tarafları, büsbütün unutulup gitmeden, hiç olmazsa
anket yoluyla tesbit etmek hepimize düşen bir vazifedir.

Kıyafetler tetkik olunurken şehir ve köy kıyafetlerinin ayrı
ayrı mütalâa edilmesi gerekir. Bu hususta giyim türü kısımları
ayrı ayrı tarif edilecek, mümkünse fotoğraf ve krokiler ilâve olu-
nacaktır. Bütün malûmatın aynen ağızdan alındığı gibi kayıt edil-
mesine bilhassa dikkat edilmesi lâzımdır. Araştırmalar şu esaslar
dahilinde yapılacaktır:

I — Cinsiyete göre: kadın ve erkek kıyafeti ayrı ayrı ele alı-
nacaktır.

II — Yaşa göre:

a — Kundaktaki çocuk kıyafeti: kundak ve teferruati, ta-
birleri, hususiyetleri, ananeleri.

b — Yürümeğe başlayan çocuk kıyafeti: çocuğa ilk giy-
dirilen elbiseler.

c — Mektebe başlangıç kıyafeti. Bununla ilgili âdet ve
ananeler.

ç — Yeni yetişen genç kız ve delikanlı kıyafeti.

d — Yaşlıların kıyafeti.

III — İktimai durum ve seviyeye göre kıyafet: evli bekâr, zen-
gin ve fakir oluştaki göre.

IV — Mevsime göre kıyafet.

V — Ev ve sokak kıyafetleri.

a — Gündelik kıyafet.

b — Misafirlik kıyafeti.

c — Yatak kıyafetleri.

VI — Bayram, düğün ve müstesna günlere mahsus kıyafetler.
(Gelin ve güvey kıyafeti) adları, renkleri, süsleri.

VII — Mesleklerle göre kıyafet: İlmîye sınıfı, esnaf, memur,
varsa efe, zeybek veya seğmen kıyafetleri.

ANKET: III.

Halk Sanatları ve meslekler

Türk Etnoğrafya ve folklorunun diğer bölümleri gibi halk sa-
natları bölümü de şimdiye kadar lâyiki veçhile işlenmiş değildir.
Bu sebeple tekniğin ilerlemesi karşısında gittikçe ortadan kalk-
makta olan Türk Halk Sanat ve İşçiliği hakkında araştırma yapıl-
ması zarureti vardır. Bu araştırma yapılırken teferruata bilhassa
ehemmiyet verilmesi ve ameliyelerin safhalarının ve işçilik neticesi
elde edilen eserlerin sırasıyla tarif olunması gerekir. İzahlarda te-
rîm sayılabilecek sözler ihmal edilmemeli ve iptidai ve kadim âletler
ve kullanış tarzları ayrı ayrı fotoğraf veya krokiler ile tesbit edil-
melidir. Halk sanat ve mesleklerinden başlıcaları alfabe sırasıyla
yazının sonuna eklenmiştir. Bu sahada yapılacak araştırmalarda
başlıca şu noktalar tesbit edilecektir:

1 — Seyyar mı, yahut sabit midir?

2 — Dükkanın şekli: harici ve dahili.

- 3 — Kullanılan ham maddenin envai.
 4 — Ham madde nereden temin ediliyor? Pazardan mı, siparişçiden mi alınıyor, yoksa kendisi tarafından mı imâl ediliyor?
 5 — Kullanılan âletin envai?
 6 — Kullanılan çalgıma âleti nereden temin ediliyor? Pazardan mı, siparişçiden mi alınıyor, yoksa kendisi tarafından mı imâl ediliyor?
 7 — Bir mesleke girme merasimi.
 8 — Çırakların kalfa olma usulleri (peştemal kuşanma), gübrestler, dualar ve lonca teşkilâtları.
 9 — Her mesleğin ahlakına ait telâkkiler. Bu husustaki atasözleri.

A	Boyacılık	Divitçilik
Avadancılık -	C	Doğramacılık
Abacılık -	Camecilik	Dokumacılık
Ağızlıkçılık	Clâcılık	Dökmecilik
Aktarlık	Ç	Dökmecilik
Alemcilik	Çadircılık	Döşemecilik
Arabacılık	Çarıkçılık	Dülgercilik
Arakıyecilik	Çilengirlik	F
B	Çinicilik	Fermanecilik
Bakircılık	Çıkrıkçılık	Faşılık
Baltacılık	Çuvalcılık	Fitilcilik
Basmacılık	Çömlekçilik	Fırıncılık
Bekçilik	D	G
Berberlik	Demircilik	Gülyağcılık
Bozazlık	Debbâgıcılık	H
Bileycilik	Dericilik	Hakkâklık
Bozacılık	Dibekçilik	Hallaçlık

Hahıcılık
 Hasırcılık
 Helvacılık
 Havluculuk
 I
 Ipekçilik
 K
 Kadayıfçılık
 Kafesçilik
 Kâğıtçılık
 Kakmacılık
 Kalburculuk
 Kalemkârlık
 Kalıpçılık
 Kalpakçılık
 Kamışkalemçilik
 Kasaplık
 Kaşıkçılık
 Kavafılık
 Kavukçuluk
 Kayıkçılık
 Kaynakçılık
 Kaytancılık
 Kazancılık
 Keçecilik
 Kehribarcılık
 Köselecilik
 Kunduracılık
 Kuyumculuk

Kürkçülük
 Küpçülük
 L
 Leblebicilik
 Lülecilik
 M
 Mayacılık
 Marangozluk
 Marpuççuluk
 Mumculuk
 Mühürçülük
 Müzehheplik
 N
 Nakkaşlık
 Nalbatlık
 Nalincilik
 O
 Okçuluk
 Oyacılık
 Oymacılık
 P
 Palancılık
 Pastırmacılık
 R
 Rıhçılık
 S
 Saatçilik
 Sabunculuk

Salepçilik
 Sarraçlık
 Semercilik
 Sepetçilik
 Sınıtçılık
 Sirkeçilik
 Sırçacılık
 Sırmacılık
 S
 Şalcılık
 Şarapçılık
 Şayakçılık
 Şekercilik
 T
 Tarakçılık
 Tenekeçilik
 Terlikçilik
 Terzilik
 Tesbihçilik
 Tornacılık
 Turşuculuk
 Tüfenkçilik
 Tülbentçilik
 U
 Urgancılık
 Y
 Yıldızcılık
 Yemenicilik
 Yorgancılık

YAYIM
 MÜDÜRLÜĞÜ
 Sayı: 614/02104

4573

Kızılay Gençlik Kurumu tarafından yayımlanan "Genç-Ay" adlı derginin 29 uncu sayısı incelenmiş; ilkökul öğrencilerine tavsiye edilmesi uygun görülmüştür.

"Kızılay Gençlik Kurumu-Ankara" adresinden 40 kuruş karşılığında temin edilebilecek olan bu derginin ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Maarif Vekili y.
 O. F. Verimer

YAYIM
 MÜDÜRLÜĞÜ
 Sayı: 616/02100

4574

Operator Dr. Orhan Bumin tarafından

6-2-1958
 ÖZET:
 "Cerrahide Klinik Muayene Usulleri ve Hastalıklardaki Bulgular" adlı eser h.

yazılan, yayımlanan "Cerrahide Klinik Muayene Usulleri ve Hastalıklardaki Bulgular" adlı eser incelenmiş; tavsiye edilmesi uygun görülmüştür.

"Maarif Vekâleti Yayınevlerinde" ve "Op. Dr. Orhan Bumin, Tıp Fakültesi I. Şifurji Kliniği Doçenti-Ankara" adreslerinden 15 lira karşılığında temin edilebilecek olan bu kitabın ilgililere duyurulmasını rica ederim.

Maarif Vekili y.
 O. F. Verimer

BU DERGİDEKİ KANUNLAR, KARARLAR VE TAMIMLERLE DİĞER YAZILAR TARAFIMIZDAN OKUNMUŞTUR.

1	12	23	34	45
2	13	24	35	46
3	14	25	36	47
4	15	26	37	48
5	16	27	38	49
6	17	28	39	50
7	18	29	40	51
8	19	30	41	52
9	20	31	42	53
10	21	32	43	54
11	22	33	44	55

(Bu dergi 19/2/1958 tarihinde basılmıştır).

Ankara — Maarif Basımevi